

Le flan pâtissier de Marie France

« RV balade » à la réserve ornithologique de Bas-rebouseaux
le 20/04/2015

Ingrédients:

- . 80 cl de lait
- . 3 œufs
- . 150gr de farine
- . 180gr de sucre
- . 30 gr de beurre
- . 40 cl de crème fraîche liquide
- . 1 sachet de sucre vanillé

Etapes de préparation :

- Préparer le four à 200° C (thermostat 7). Beurrer le plat qui servira à la cuisson avec 30g de beurre fondu.
- Dans une jatte, battre les œufs en omelette avec le sucre. Ajouter la farine et le sucre vanillé. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.
- Porter le lait et la crème à ébullition dans une casserole. Verser le mélange, dès qu'il est prêt, dans la pâte. Mélanger.
- Verser la pâte ainsi obtenue dans le plat de cuisson. Enfourner pendant 30minutes à même température.